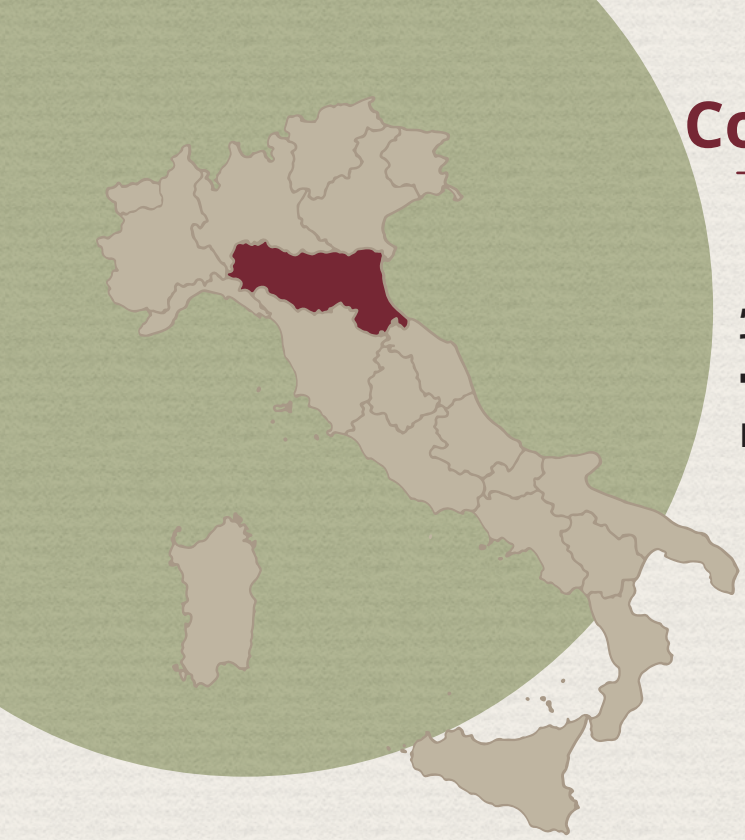

Codronchio Albana DOCG

קודרונקיו אלבנה DOCG

יין הדגל של אחוזת מונטיצ'ינו רוסו. צבעו זהוב, אופיו יבש, עשיר וארומטי. יין מרתק זה מיוצר מאחד הזנים הלבנים המעניינים ביותר של איטליה, שנבצרו בבציר מאוחר לאחר שהודבקו בפטריית הבוטריטיס.

במילים שלנו: משהו מעניין קורה בגבעות של אמיליה רומניה.

שנת בציר: 2021

סגנון: לבן יבש

זני ענבים: 100% אלבאנה די רומאניה

טעמים בולטים: יין עוצמתי המשלב ארומות של דבש ופירות טרופיים, עם בסיס מינרלי חזק ונגיעות של חמאה מלוחה.

אזור גידול: אימולה (Imola), אמיליה רומאניה

הרכב הקרקע: שילוב של אדמת חרסית ואדמה חולית

תהליך ייצור: האשכולות מתייבשים על הגפן ונבצרים בקפדנות יתרה רק לאחר הדבקתם של הענבים בפטריית בוטריטיס סינריאה. לאחר תסיסה במכלי נירוסטה בטמפרטורה מבוקרת, חלק מהיין מתיישן על שמריו בחביות עץ אלון צרפתי וחלקו ממשיך להתיישן במיכלים כדי לשמור על טעמי הפרי. לאחר הביקבוק היין מתיישן במשך 8 חודשים נוספים לפני שחרורו לשוק.

התאמה לאוכל: יחמיא למנות דגים על הגריל או פלטת גבינות בשלות. בגלל נוכחותו העוצמתית יתאים ללוות גם מבחר מאכלים אסייתים בעלי חריפות מעודנת.

כוס מומלצת: בורדו צרה

אחוז אלכוהול: 14%

מקור השם: במשך יותר ממאה שנים, היה אזור הכרמים בבעלותו של האציל קודרונקי טורלי (Codronchi Torelli) שדאג לשמר את הגבעות באופן הרמוני. כאות הכרת תודה, קרוי יין הדגל של היקב על שמו של קודרונקי וסמל משפחת האצולה שלו מתנוסס על תווית הבקבוק.